COMPETENCE 7750 E

AEG

Omkoppelbar innbyggingskomfyr

Bruksanvisning

AUS
ERFAHRUNG
GUT

Gratulerer!

Du har gått til anskaffelse av en ny AEG komfyr. Fra nå av håper vi det vil bli en fornøyelse for deg å lage mat og bake. Komfyren har et lavt strømforbruk, er lett å betjene og enkel å pleie. Hvis du leser bruksanvisningen nøye og tar hensyn til den før du bruker komfyren for første gang, vil det sikkert bli en fornøyelse å lage mat, bake, steke og grille.

Trykket på resirkulert papir –
En selvfølgelighet for den miljøbevisste...

*GUTEK 1/93 N

Innhold

Sikkerhetsinformasjon
For installatøren 4
For brukeren 4-6

Beskrivelse av komfyren
Utstyr 7

Komfyren tas i bruk
Betjening av bryterne 8
Innkobling av elektronikkuret 9/10
Forrengjøring av stekeovnen

Kokesteder
Kokesteder-brukervern 11
Utstyr 12-15
Damputslipp 15
Generelt 16
Betjening av kokestedene 17/18
Betjening av **induksjons-kokestedene** 17/18

Variabel stekeovn
Generelt 19
Oppvarmingssystem 19
Elektronikkur for stekeovnen 21-23
Inn-/utkobling av stekeovnen 24
Stekeovnsdeler for **alle** oppvarmingssystemer
Steking, varmluftsgrilling (infratherm) med steketermometer 26-28
Baking 29/30
Steking og dampkoking 31/32
Flatgrilling 33
Spesielle tilberedningsmåter med varmluft
– menykoking 34
– opptining 35
– hermetisering 36

Rengjøring og pleie
Platetopp 37-39
Stekeovn 40-42

Ekstrautstyr 43

Hva kan det komme av, når... 44

Service 45

*IE21-5 1/93 N

Sikkerhetsinformasjoner

For installatøren

På grunn av sikkerhetsbestemmelsene er produsenten forpliktet til å gjøre oppmerksom på følgende:
Ta hensyn til min vedlagte monteringsanvisning ved innbygging i møbler.

For brukeren

- **Hvis mitt høyverdige glasskeramikk-stekeovnstak eventuelt skulle ha brudd, sprekker eller rifter, må du straks koble ut stekeovnen min.**
  Som en ekstra sikkerhet mot å slå ovnen på igjen bør du skru ut komfyrsikringene mine hhv. koble ut sikringsautomaten.
  Gi straks beskjed til min ansvarlige kundeservice.
- **Hvis du bruker min skillehylle, må min oppvarmbare skillehylle kun være skjøvet komplett inn i stekeovnen min (underdel med varmestav og deksel).**
- Når du koker og steker med hjelp av komfyren blir kokestedene hhv. stekeovnsdøren varm. Hold derfor barn unna komfyren.
- **Dette gjelder spesielt hvis du griller eller rengjør stekeovnen pyrolytisk (hvis dette finnes).**
- Overopphetede fetter og oljer antennes lett. Ved eventuell tilberedning av mat med fett eller olje (f.eks. pommes frites) må du oppholde deg i nærheten av komfyren.
- Ikke bruk komfyren til oppvarming av rommet.
- Vær forsiktig når det gjelder tilkobling av elektriske apparater i stikkontakter som befinner seg i nærheten av komfyren. Tilkoblingsledningen må ikke komme i kontakt med varme kokesteder (-plater) eller klemmes inn under den varme stekeovnsdøren.
- For å unngå skader på den keramiske toppen **(hvis dette finnes)** bør toppen ikke brukes som avlastningsplate.
- **Plasser ikke varme panner eller gryter på kanten av toppen, da skader kan oppstå!**
- Bekle ikke toppen med folie. **Skader kan oppstå!**
- Den rødglødende varmen på kokestedene kan fra enkelte synsvinkler se ut til å lyse utenfor den markerte sonen **(hvis keramisk topp).**
- Den keramiske toppen **(hvis dette finnes)** er svært motstandsdyktig, men kan likevel knuses. Spesielt spisse og harde gjenstander som faller ned på toppen kan skade den.
  Hvis det har oppstått brudd, sprekker eller rifter må komfyren kobles fra strømnettet med den anordningen som kreves i installasjonen. Før du gjør dette, må du skru alle bryterne for kokestedene på 0.
- Bekle ikke stekeovnen med aluminiumsfolie og sett ikke panner eller gryter etc. på bunnen av stekeovnen, fordi stekeovnsemaljen ødelegges når varmen ikke kan spre seg.
- Er komfyren utstyrt med innebygget luftsirkulasjonsvifte kan denne fortsette å gå selv om komfyren er skrudd av (alle bryterne på 0). Viften kan også skru seg på p.g.a. restvarme i stekeovnen. Den skrur seg automatisk av.

SI1 2/89 N – SIB2 4/89 N – SIB4-1 3/90 N – *SIB6-4 3/93 N

- Fruktsaft, som drypper ned fra bakebrettet etterlater flekker som ikke lar seg fjerne.
- Apparatet tilsvarer forskriftene om fjerning av radiostøy 87/308/EWG; EN 55014/DIN VDE 0875 del 1, henholdsvis EN 55011/DIN VDE 0875 del 11, samt normen for tilbakevirkning på nettet EN 60555 del 1-3/DIN VDE 0838 del 1-3.

OBS! Ikke legg gryte- eller stekepannelokk på det innkoblede induksjonskokestedet (fare for forbrenninger!).
Elektromagnetiske felt kan innvirke på elektroniske strømkretser.
Elektromagnetiske felt kan forstyrre bærbare radioer.

Ikke legg smykker, klokker e.l. på min glasskeramikkflate, fordi de blir varme hhv. kan ødelegges ved drift.
Ikke varm opp lukkede hermetikkbokser.
Ikke legg metalliske gjenstander på min induksjonskokeflate, fordi de eventuelt kan varmes opp ved drift (fare for forbrenninger!).
Vitenskapelige undersøkelser har vist at pasienter med en implantert pacemaker ikke påvirkes eller utsettes for fare av et AEGs induksjonskokested.

Induksjonskokested-servise:
- Bruk kun kokekar av emaljestål. Gryter og panner av støpejern er også egnet.
- Gryter av kromnikkelstål med ferromagnetiske andeler er delvis egnet hvis de betegnes som egnet for induksjonskokesteder av gryteprodusenten.
  Du må aldri bruke kokekar av aluminium, kobber, messing eller rustfritt stål.
- For lang oppvarming av tomme kokekar kan føre til overopphe-ting. Til vern av induksjonskokestedene kobles disse automatisk ut.
  Hvis en av funksjonsanviserne til mitt induksjonskokested blinker, bruker du et ikke egnet kokekar.
- Ved bruk av kokekar av glass, keramikk eller porselen funksjonerer ikke kokestedet mitt. Kokestedet oppfører seg som om det blir koblet inn uten kokekar.

Hvordan finner du ut om kokekar er egnet:
- Sett et kokekar med litt vann (3-5 mm høyt) på kokestedet mitt.
- Sla kokestedet mitt på full effekt. (Bryterstilling 9)
- Berør bunnen av karet innenfra med fingertuppene.
  OBS! Bunnen på karet varmer seg opp i løpet av noen sekunder hvis karet er egnet.

Hvis kokestedet settes på uten hhv. med uegnede kokekar, blinker funksjonsanviseren som hører til kokestedet.

*SIB6-4 3/93 N – SIB7-4 7/91 N

For brukeren

- **Etter ca 10 minutter kobles kokestedet mitt automatisk ut.** Men funksjonsanviseren fortsetter å blinke.
- **Skal kokestedet slås på på nytt, setter du bryteren min først i null-stilling og så i den innstilling du ønsker.**

Kokestedet er nå igjen klar til bruk. Men du bør alltid slå av kokestedet med den tilsvarende bryteren etter hver bruk.

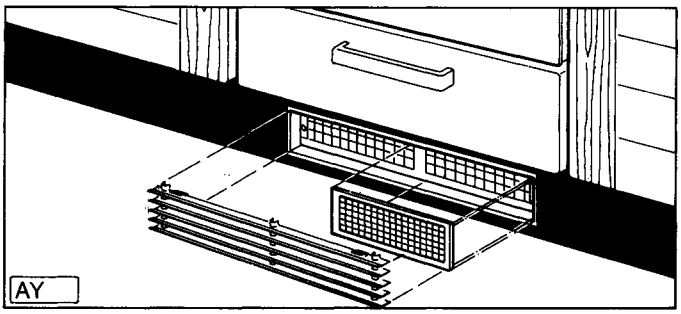
Hvis kokestedet mitt brukes med et tomt kokekar eller et kokekar som er kokt tomt, blinker den funksjonsanviseren som hører til kokestedet. Det lyder et signal som intervall-tone, kokestedet mitt kobles automatisk ut.

Kokestedet slås på igjen ved å dreie bryteren til kokestedet på 0 og så til den innstilling du ønsker.
Inntaksåpningen for ventilasjonen min (i møbelsokkelen) må ikke dekkes til. Stikk heller aldri gjenstander inn i denne ventilasjonsåpningen.

Vedlikehold av elektronikkenheten:
Luftinntaket for elektronikken til induksjonsautomatikk-kokestedene (som befinner seg under apparatet i møbelsokkelen, se monteringsveiledning) bør alltid rengjøres når det lyder en **varig tone.**

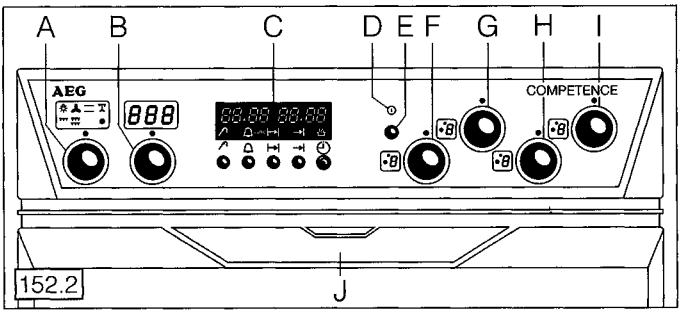
Rengjøring:

- Sikringene til apparatet slås av hhv. skrusikringer skrus ut av innfatningen.
- Ventilasjonsgitteret klipses ut av rammen i møbelsokkelen.
- Metall-luftfilteret (høyre side) tas ut, rengjøres i såpevann og settes inn på **høyre** side av min elektronikkenhet (modul). Ventilasjonsgitteret settes inn i rammen på møbelsokkelen.
- Sikringene slås på hhv. skrus inn igjen.



SIB7-4 7/91 N

Apparatbeskrivelse



Utstyr

A Forsenkbar bryter for stekeovn-oppvarmingssystem med elektronisk anviser

B Forsenkbar bryter for stekeovnstemperaturer med elektronisk anviser

C Elektronikkur med klokkeslettanvisning, korttidsvekker, kjøttermometer, inn-/utkoblingsautomatikk kun for stekeovnen

D Kontrollampe rød til brukervernanvisning

E Brukervern-tast

F Forsenkbar bryter for **induksjons-**kokested Automatik med elektronisk anviser og oppkokings-kontrollampe, foran til venstre

G Forsenkbar bryter for **induksjons-**kokested Automatik med elektronisk anviser og oppkokings-kontrollampe, bak til venstre

H Forsenkbar bryter for **induksjons-**kokested Automatik med elektronisk anviser og oppkokings-kontrollampe, foran til høyre

I Forsenkbar bryter for **induksjons-**kokested Automatik med elektronisk anviser op oppkokings-kontrollampe, bak til høyre

J Forsenkbart håndtak til å åpne min stekeovnsdør

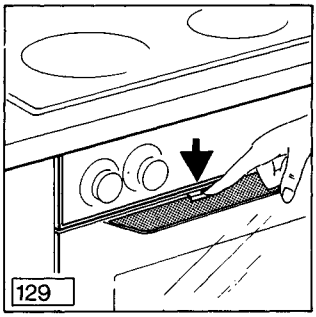
Komfyren tas i bruk

Betjening av bryterne

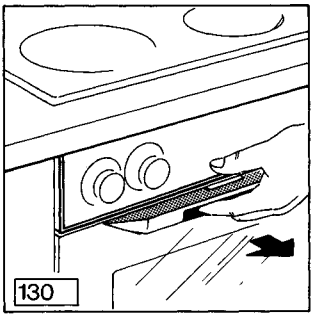
Til betjening av mine brytere må den forsenkede bryteren utløses med et trykk.
Min bryter **(A)** kan du dreie både til høyre og til venstre ut fra hvilken som helst stilling.
Nærmere informasjoner om dette finner du i avsnittene „Kokesteder" og „Stekeovn".
Med mine brytere **(B)** for stekeovnstemperaturer, **(F, G, H og I)** for automatikk-**induksjons**-kokestedene må du være litt mer forsiktig.
Bryter **(B)** kan du kun skru i urviserretning (til høyre) opp til en temperatur på **300 °C** og bryterne **F, G, H og I kan kun skrus til høyre** (i urviserretning) til anslaget.
De skrus tilbake ved dreining til venstre.
Hvis du slår på en av kokestedbryterne mine, vises de innstilte data over hhv. ved siden av bryterne i den elektroniske anviseren.
For å unngå tilsmussing av bryterne mine, kan du også trykke dem inn i forsenket tilstand igjen (barnevennlig) etter at de er slått på.

Forsenkbart stekeovnsdørhåndtak

Slå ut håndtaket:
- Press tasten/pil i midten av stekeovnshåndtaket mitt.



- Håndtaket mitt slås utover til åpning av stekeovnsdøren.
- Til lukking trykker du håndtaket mitt og tasten/pil samtidig, slik slås håndtaket mitt inn.



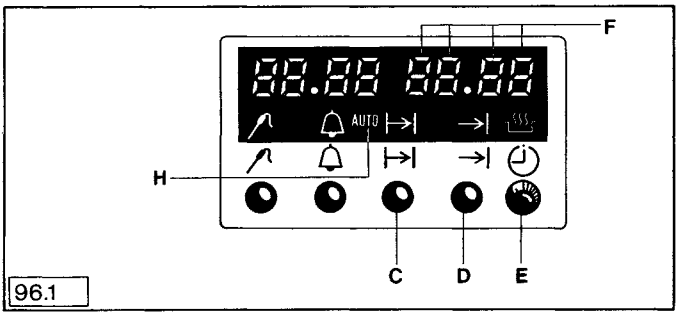
AUS20-4 5/93 N – VG1-1 5/91 N

Straks jeg er koblet til strømnettet (og også etter hvert strømbrudd) blinker den høyre anviseren i elektronikk-uret med 00.00.

Innkobling av elektronikk-uret kun for stekeovnen

Først når du har stilt inn det riktige klokkeslettet, er jeg klar til bruk.

Dette bør du også vite



- Trykk dreieknapp E ⏲/🍽, den kommer så ut til betjening (og kan trykkes inn igjen når den ikke trengs).

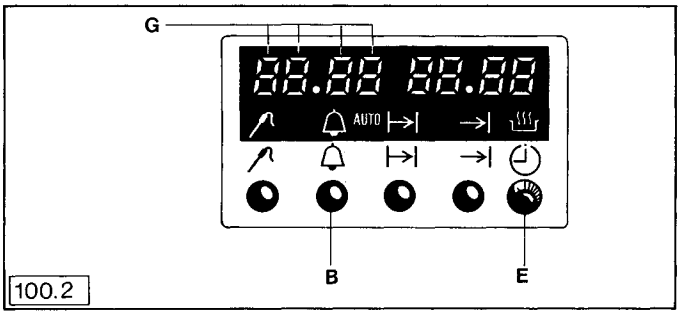
Innstille klokkeslettet

NB! Apparater uten bryterglasspanel har ikke forsenkbare dreiebrytere.

- Trykk tastene C ⊢| og D |→ samtidig, hold dem fast og innstill det aktuelle klokkeslettet med dreieknappen E ⏲/🍽.

Klokkeslettet vises i anviser F.
Først nå er stekeovnen klar til bruk.
Fra klokken 22.00 til kl 06.00 lyser anviseren F svakere. (Strømbesparelse).

Dette bør du også vite



Innstilling av korttids-vekkeren (ingen kob-lingsfunksjon)

- Trykk tast B [🔔], hold den fast og innstill den ønskede tiden med E [🕐]/[🍳]. Innstilt tid vises i anviser G.
- Klokkeslettet vises igjen i anviser F etter at tast B slippes.
- For å kontrollere den gjenstående tiden trykker du tast B [🔔], nå vises den gjenstående tiden i anviser G.

Dette bør du også vite

På slutten lyder et signal i ca. 2 minutter. Du kan stoppe det tidligere ved å trykke tast B [🔔].

*UH2-4 3/93 N

Kokesteder

Kokested-brukervern

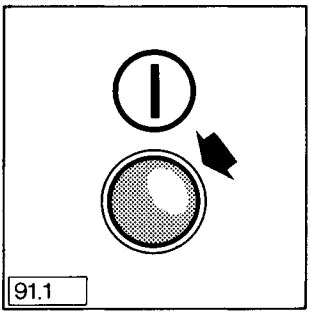
Med brukervernet er kokestedene mine sikret mot ikke tillatt innkobling (barnesikring ved to uavhengige betjeninger).

3 timer etter siste betjening av en kokestedsbryter kobles alle kokesteder automatisk ut.

Koble inn kokesteder

På grunn av de nevnte sikkerhetstiltak bør du bruke kokestedene mine slik:

- Trykk brukerverntast, rød kontrollampe lyser
- Ønsket kokested(er) kobles inn rett etterpå.



Viktig: Hvis du en gang ved en feiltagelse ikke har holdt deg til rekkefølgen 1. Trykk brukerverntast og 2. Koble inn kokested, må du først sette kokestedbryteren på „0" og deretter koble inn en gang til.
Hvis en kokeprosess en gang skulle vare lenger enn 3 timer, så kan du slå en av mine kokestedbrytere på og av et øyeblikk (helst ikke bryteren til det kokestedet som brukes), slik forlenges brukstiden med 3 timer.
Det er lurest å gjøre dette når det er gått en viss tid, f.eks. etter en eller to timer.

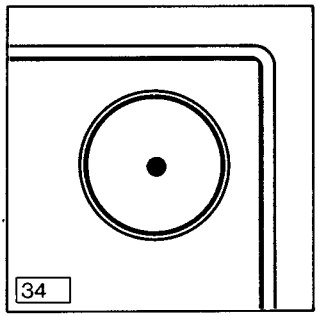
Koble ut kokesteder

Hvis kokingen skal avsluttes, skrur du min(e) kokestedbryter(e) til nullstilling.

Utstyr

Alt etter hvilket utstyr kokefeltet mitt har fått, finner du følgende typer kokesteder:

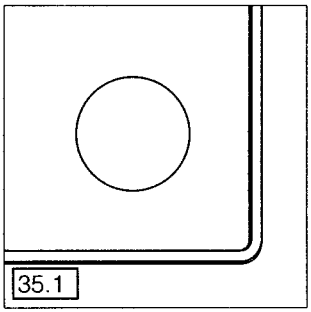
■ **Lynkokeplate**
Mitt støpejernskokeplate skiller seg ut fra normale støpejernskokesteder ved høyere ytelse, slik at den koker hurtigere. Den er markert med et lite rødt punkt som forsvinner etter kort tid på grunn av den stadige oppvarming og rengjøring. Den innstilles som vanlig.



Glass-keramikk-kokesone

Under den svært temperaturbestandige glasskeramikk-kokeflaten finnes det alt etter kokefeltets modell:

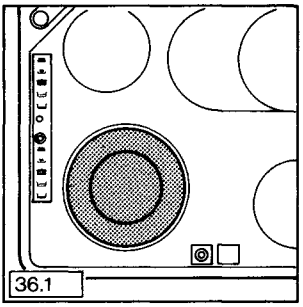
■ **Enkrets-kokesone**
Styringen av denne kokesonen utføres kun med den tilsvarende bryteren i bryterpanelet.



*KAG1-5 4/93 N

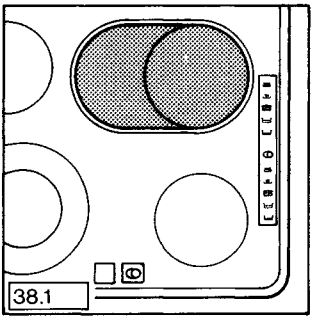
■ Tokretskokesone

Først når den tilsvarende bryteren i bryterpanelet er koblet inn kan den andre kretsen til kokesonen kobles til ved en lett berøring av **berøringsbryteren** ◎ i glasskeramikk-kokeflaten (foran), den røde kontrollampen lyser. Begge varmekretser **reguleres** og **kobles ut** med bryteren i bryterpanelet.



■ Stekesone

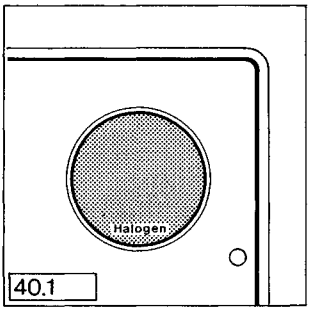
Varmeelementet mitt er anordnet i kretsform og **styres** med den tilsvarende bryteren i bryterpanelet; varmeelementet for stekesonen kobles inn med en lett berøring av **berøringsbryteren** ⌓ i glasskeramikk-kokeflaten (foran), den røde kontrollampen lyser. Begge varmekretser **kobles ut** med bryteren i bryterpanelet.



■ Halogen-kokesone

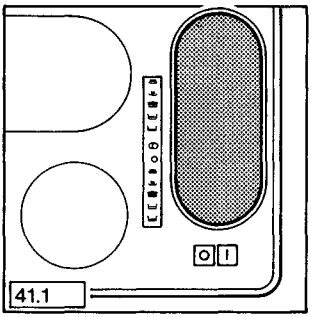
Oppvarmingen av denne kokesonen utføres av en spesiell halogenlampe med særskilt intensitet, som styres av den tilsvarende bryteren i bryterpanelet.

OBS! Ikke se konsentrert inn i halogenlampene til strålevarmeelementet!



■ Varmesone

Varmesonen mitt som kun skal brukes til å holde servise og mat varmt kobles inn med en lett berøring av **berøringsbryteren** I og **kobles ut** ved nok en lett berøring av **berøringsbryteren** O.

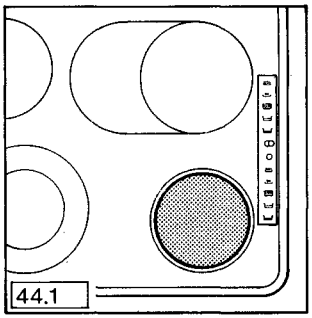


*KAG1-5 4/93 N

■ Brukerføring

Hver av mine kokesoner har 5 symboler. Deres lyssignaler viser mulige innstillinger for utførelsen av visse typer koking/steking.

Symbolene betyr:



= Oppkoking
sterk steking

= Steking

= Damping / koking

= Svelling

= Smelting

Se hertil også tabellen for innstilling av automatikk-kokesonene.

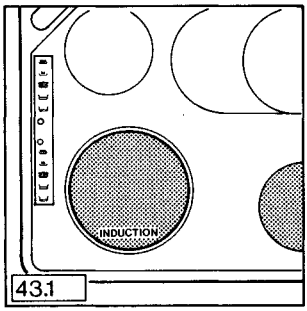
■ Restvarmeanviser

Hver av mine glasskeramikk-kokesoner har et lyssignal på venstre hhv. høyre side av glasskeramikk-kokefeltet som lyser opp når kokesonen er varm. Når kokesonen er avkjølt, slokner lampen.

■ Damputløp

Dampen i stekeovnen min kan slippe ut vía åpningene som ligger bak kokefeltet.

■ Induksjonskokested

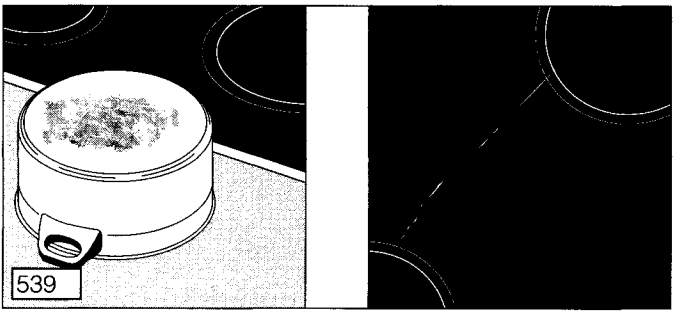


Gryte- hhv. pannebunnen varmes svært hurtig opp av et elektromagnetisk vekselfelt.

Generelt – kokekar

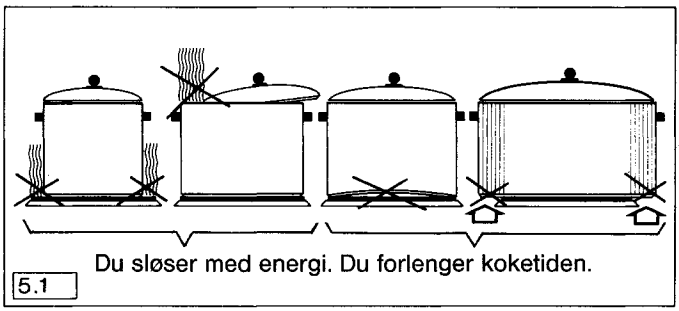
Jo bedre kokekaret er, desto bedre blir resultatet.

- Om kokekaret er bra ser man på bunnen og ikke på materialet karet er laget av.
- Bunnen bør være så tykk og plan som mulig, den må heller ikke være ru (f.eks. som kokekar av støpejern), fordi det oppstår skraper når kokekaret forskyves.
- **Bruk høye gryter til retter med mye væske, så de ikke kan koke over.**
- Unngå at emaljerte gryter/panner koker til de blir tomme. Bunnene kan ødelegges og skraper når de forskyves på den keramiske toppen. Gryter og pannebunner med kanter virker også ripende.



- Bunnen på **gryten** og **kokestedet** må være like store. Pass på at karet alltid står i midten av kokestedet. Kokestedene skal alltid være rene, for tilsmussede kokesteder og karbunner skader ikke bare den keramiske toppen (hvis dette finnes), men øker også strømforbruket.

Utnytt ettervarmen – slå av kokestedet i god tid før koketiden er over. Du sløser med energie, hhv. forlenger koketiden, når...



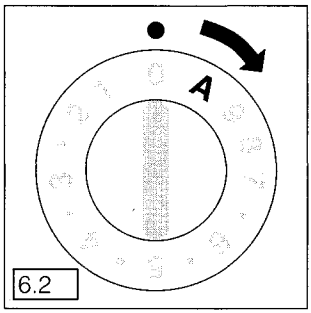
Gryten er for liten	Grytelokket dekker ikke helt	Bunnen på gryten er ujevn	Gryten er for stor (keramisk topp)

*GA1-4 1/93 N

Betjening av kokesonene – før bruk

Etter at kokesonen er koblet inn hører du meg summe. Dette er en egenart ved stråleoppvarming og har ingen innflytelse på funksjonen!
Du bør **aldri** sette mat i aluminiumsfolie eller i kunststoffkar på mitt varme kokefelt – det skader glasskeramikk-kokeflaten svært!

– Koking/ steking på automatikk-kokestedet



Uten automatikk

Du kan også bruke mine automatikk-kokesteder uten automatikk. Du behøver kun å slå meg på til **stilling 9.**
Til **steking** setter du kokestedbryteren på 9 til fettet er varmt, deretter legges maten som skal stekes i og bryteren skrus ned på 6 eller høyere, alt etter behov.
Til **oppkoking** settes bryteren som hører til kokestedet på 9. Til videre koking skrus det alt etter behov ned til 1 til 5.
Mellomstillinger, f.eks. 3 • (eller • 2 kun ved elektronisk anviser) er alltid mulig.

Med automatikk

Min automatikk overtar omkoblingen fra **oppkoking** til videre koking i områdene 1 til 8 **(ikke på trinn 9).**

Drei bryteren frem til anslaget bokstav A mot høyre (oppkokings-kontrollampen lyser – **kun ved elektronisk anviser).**

Når bryteren slippes igjen springer denne tilbake til bryterstilling 9. Deretter innstilles bryteren på ønsket **viderekokingsområde (1-8).**

Min automatikk velger oppkokingstiden for deg og kobler selv tilbake til den mengde energi som trenges for det viderekokingstrinnet som ble innstilt.

Ved å skru på 0 kan automatikken hhv. kokestedet slås av.
Eksempler på hva bryterstillingene 1 til 9 er egnet til finner du i denne tabellen.

Tabell koking/ steking for automatikk-kokestedet

Bryterstilling			Egnet til
	9	**Oppkoking**	Oppkoking av større mengder vann, koke spaghetti
	7-8	**Sterk brunsteking**	Frityring av pommes frites, steking av kjøtt, f.eks. gulasj Steking av potetlomper Steking av mørbrad, biff
	6-7	**Svak steking**	Steking av kjøtt, schnitzel, cordon bleu, kotelett, pannekaker, kjøttkaker, bruning av jevning til saus Svak steking, stekt pølse, lever, egg, koking i smult
	4-5	**Koking**	Koking av større matmengder Gryteretter og supper Dampkoking av poteter – koking av kjøttkraft
	3-4	**Damping**	Damping av grønnsaker eller småkoking av kjøtt Koke melkeris
	2-3	**Svelling**	Svelling av ris og melkeretter (røres i av og til) [1] Svelling av mindre mengder poteter eller grønnsaker Oppvarming av ferdigretter
	1-2	**Smelting**	Omeletter med pisket eggehvite, hollandaisesaus, holde maten varm, smelte smør, sjokolade, gelatin
	0		Ettervarme, av-stilling

[1] Kun ved induksjons-kokesteder

KB3-4 2/91 N

Stekeovn

Generelt

Vennligst ta hensyn til avsnittet „Forrengjøring av stekeovnen" før du tar komfyren i bruk for første gang. Du kan enten bruke stekeovnen min med tradisjonell over- og undervarme, med varmluft eller med de to (tre) grilltypene, akkurat som du vil og etter det oppskriften krever, for jeg har den praktiske omkoppelbare stekeovnen. Nærmere informasjoner finner du ved tilberedningstypene og sikkerhetsinformasjonene for brukeren.

– Oppvarmingssystem

Mine muligheter:

- Over- og undervarme
  Her stråler varmen jevnt ovenfra og nedenfra. Steken din blir f.eks. fint sprøstekt og saftig. Men du kan kun steke eller bake på én høyde, fordi varmen kun på denne måten blir jevnt fordelt.

- Varmluft
  En ventilator sørger for en stadig sirkulasjon av jevnt fordelt varmluft. Din kake får f.eks. den samme varmen fra alle sidene, slik at du kan steke, bake eller dampkoke på tre høyder samtidig. Du sparer både tid og strøm (på grunn av de lavere temperaturene).

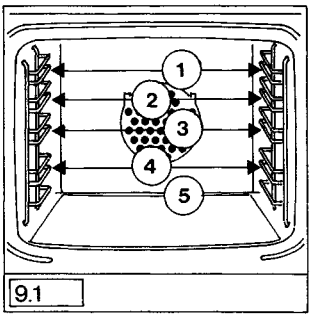
- Infrathermgrill
  Grillkombinasjon og varmluft på samme tid!
  Slik kan du grille eller steke større kjøtt- og fjærkrestykker på én høyde. Dette oppvarmingsystemet er helt idealt til gratinering.

- Flatgrill
  Her brukes grillvarmestaven fullt ut, f.eks. til saftige biffer og schnitzel eller til hellefisk og laksskiver.

- Tokretsgrill
  Min store grillflate bruker du til grilling eller toasting av større mengder.
  Til mindre mengder grillvarer (f.eks. biffer, ev 4 toast) er det nok å koble inn min lille grillflate (economy grill).

– Innskyvningshøyder

På begge sidene i stekeovnen er det hengt inn et innskyvningsgitter. Der kan det settes inn rist, fettpanne eller stekebrett i 5 høyder.



9.1

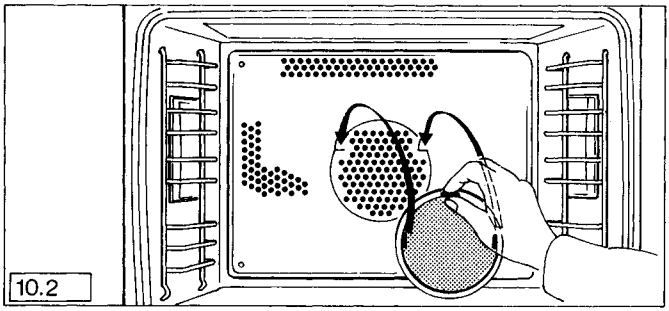
Fettfilter

Det vedlagte fettfilteret beskytter viften min mot smuss. **Det må alltid brukes når**

- **jeg oppvarmes med varmluft og kjøtt stekes i former uten lokk eller på risten (brukes altså ikke ved baking!)**
- **det infrathermgrilles i fettpannen eller i en åpen stekeform.**

Innsetting av fettfilter

Fettfilteret tas i kanten og begge holderingene (se illustrasjon) settes ovenfra og nedover i åpningene på stekeovnens bakvegg.

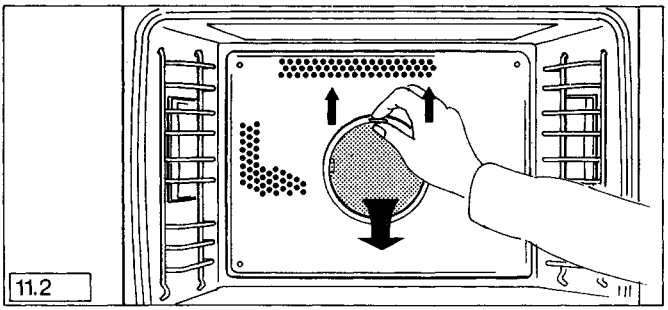


Se til at fettfilteret dekker åpningen helt til.

Rengjøring av fettfilteret

Til rengjøring slår du av stekeovnen min, dvs alle bryterne for stekeovnen i „0-" hhv. „av-stilling".

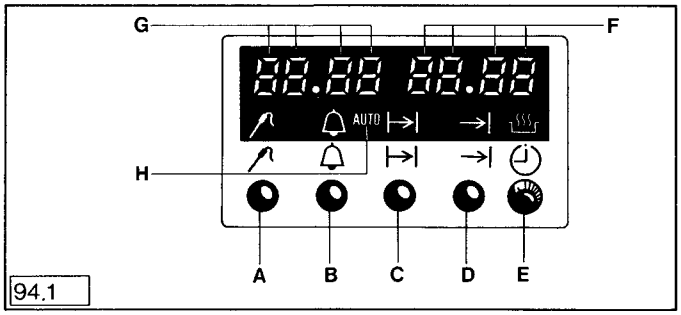
Fettfilteret må rengjøres etter hver bruk. Hertil tar du tak i håndtaket på fettfilteret og trekker det **oppover** ut av stekeovnens bakvegg.



Kok det kort opp med et vaskemiddel for oppvaskmaskiner eller med grønnsepe. Fettfilteret må **kun i tørr tilstand** settes inn igjen **ovenfra** i åpningene på stekeovnens bakvegg.

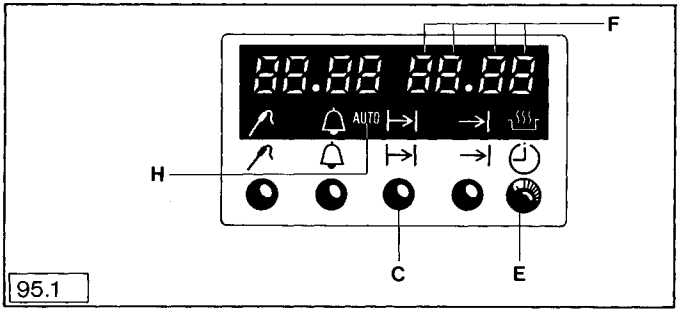
*FF1-2 10/92 N

Elektronikkuret kobler nå stekeovnen automatisk inn og ut.



Symbolene betyr:

- Innstilling av **kjøttemperaturen i °C**
- Tidsinnstilling for **korttidsvekkeren** (opp til 99 minutter)
- Innstilling av **steke-** eller **baketiden** (opp til 23 timer og 59 minutter)
- Innstilling av klokkeslettet for **steke-** eller **bakeslutt** (opp til 23 timer 59 minutter)
- **Dreieknapp for tidsinnstilling**



Slik programmerer du: Automatisk utkobling av stekeovnen

- Innstill bryterne for oppvarmingssystem på det tilsvarende symbol og bryteren for stekeovnstemperaturen på den nødvendige temperaturen.
- Trykk tast C ↦| hold den nede og innstill den ønskede **steketiden** med dreieknapp E ⏲ / 🍖. Klokkeslettet vises igjen i anviser F.
- **Ordet „AUTO" lyser for automatisk drift!**

Dette bør du også vite

Stekeovnen min kobler seg straks automatisk inn og ut etter at den innstilte tiden er over.

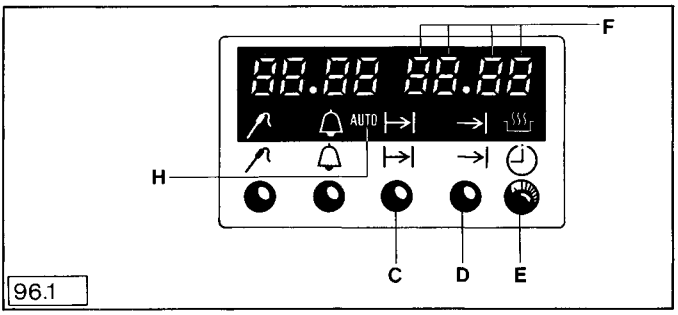
På slutten høres et signal i ca 2 minutter. Du kan stoppe det tidligere ved å trykke tast C ↦|.

Når stekingen eller bakingen er over, setter du bryteren min for oppvarmingssystem på 0 og bryteren for stekeovnstemperatur i av-stilling.

- Stekeovnen er først klar til bruk igjen når ordet „AUTO" slokner i anviseren. Trykk legge tastene C og D.

Den gjenstående tid og **sluttiden** kan du få rede på når som helst i løpet av den automatiske driften. Hertil trykker du tast C ↦| eller D |→|.
Still bryterne for oppvarmingssystem og stekeovnstemperatur på 0 hhv. i av-stilling.

*UEA2-5 1/94 N



96.1

Automatisk inn- og utkobling av stekeovnen

- Innstill brytere for oppvarmingsystem og temperaturen slik det er beskrevet ovenfor.
- Trykk tast C [⇥] og innstill den ønskede **steketiden** med dreieknapp E [⏲] / [🍖]. Deretter innstiller du tidspunktet da maten skal være ferdig ved å trykke tast D [→].
- Klokkeslettet vises igjen C anviser F.

Dette bør du også vite

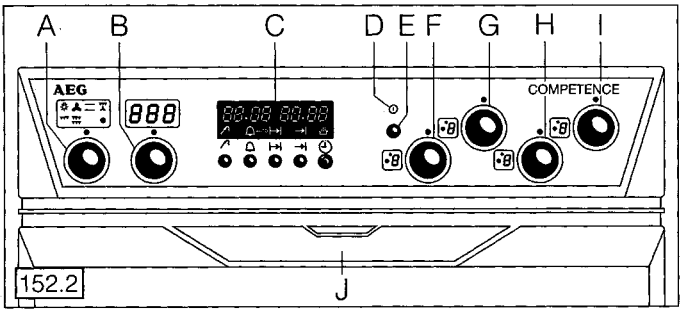
Stekeovnen kobler seg automatisk inn (sluttid minus innstilt steketid) og kobler seg ut på det tidspunktet du har innstilt.

På slutten høres et signal i ca 2 minutter. Du kan stoppe det tidligere ved å trykke tast C [⇥].

Stekeovnen er først klar til bruk igjen når ordet „AUTO" slokner i anviseren. Trykk legge tastene C og D.

Den gjenstående tid og **sluttiden** kan du få rede på når som helst i løpet av den automatiske driften. Hertil trykker du tast C [⇥] eller D [→].
Hvis du vil slette automatikkdriften, trykker du tastene C [⇥] og D [→] samtidig og stiller brytere for oppvarmingssystem og stekeovnstemperatur på 0 hhv. i av-stilling.

– Inn- og utkobling



Først bestemmer du hvilket oppvarmingssystem som ønskes å bruke. Deretter skrus bryteren for oppvarmingssystem til det tilsvarende symbolet, f. eks. for varmluft. Deretter skrus bryteren for stekeovnstemperatur på den nødvendige temperaturen. Skru bryteren til høyre for høyere temperatur.
Den røde kontrollampen lyser så lenge stekeovnen varmes opp og slukker når den innstilte temperaturen er nådd. Den lyser igjen når det ettervarmes.
Hvis du forvarmer stekeovnen (se tilsvarende anmerkninger i tabellene) settes matvarene først inn når den røde kontrollampen slukker for første gang.
For å utnytte ettervarmen bør stekeovnen slås av ca. 5-10 min. før steke-/baketiden er over. Skru bryteren for stekeovnstemperatur til venstre i avstilling, og bryteren for oppvarmingssystem på 0.

Stekeovn-skillehylle

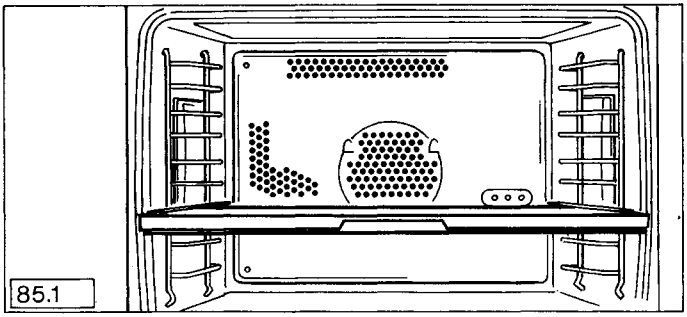
Størrelsen på stekeovnen min **(med skillehylle)** er tilpasset den daglige bruk.

Det vil si at du kan **steke** kjøttstykker hhv. fjærkre på en størrelse opp til **ca 2 kg** og **bake i max. 2 høyder.**

Ved den slags bruk sparer du i sammenligning med vanlige stekeovner:
Strøm og dessuten er det lettere for deg å rengjøre meg, fordi du kan ta av min oppvarmbare skillehylle for å rengjøre denne. Mens du steker i min øvre stekeovn kan du bruke den nedre delen til forvarming av servise eller oppbevaring av tilbehør som ikke brukes.

*BEA2-4 4/93 N - BVA1-6 6/92 N

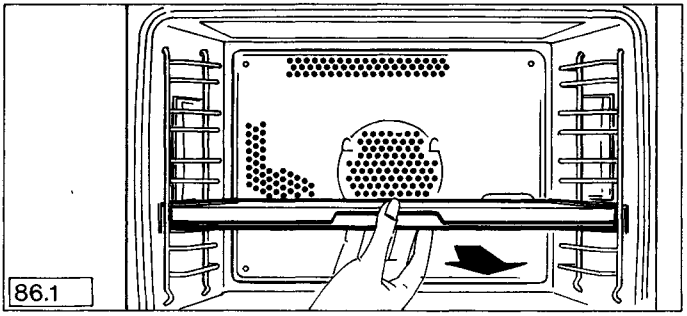
Skillehyllen kan settes inn **ved alle** oppvarmingssystemer!



Hvis du steker store kjøttstykker hhv. fjærkre slik som gås, kalkun, eller baker i 3 høyder, tar du ut min oppvarmbare skillehylle for å gjøre stekeovnen større.

Ta ut skillehyllen

Hvis min oppvarmbare skillehylle skal tas ut for å gjøre stekeovnen større eller for å rengjøres, **skrur du bryteren for oppvarmingssystem og bryteren for stekeovnstemperatur på 0 hhv. i av-stilling.** For å ta ut skillehyllen min løfter du denne lett opp **foran (stekeovnsfronten)** og trekker den samtidig **fremover ut av stekeovnen min!**



Dette bør du også vite

Til din sikkerhet stenges stikkontakten på stekeovnsbakveggen automatisk når den oppvarmbare skillehyllen trekkes ut.

OBS! Min oppvarmbare skillehylle må ikke skyves inn uten deksel!

Ved innskyvningen må du se til at skilleveggen er skjøvet inn til anslaget!

Steking, infrathermgrilling med kjøttermometeret

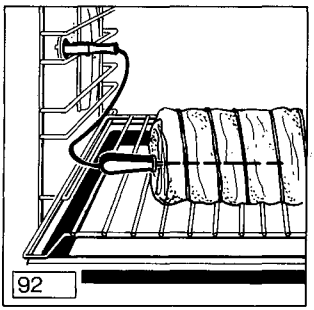
Mitt kjøttermometer for stekeovnen gjør det lettere for deg å steke hhv. infrathermgrille kjøtt i normal – og i kombinasjonsdrift.

I spissen på metallnålen befinner det seg en temperaturføler. Hvis kjøttermometeret er koblet inn i stekeovnen min, arbeider stekeovnen automatisk helt til temperaturen i kjøttet tilsvarer den innstilte temperaturen i anviseren på mitt elektronikkur.

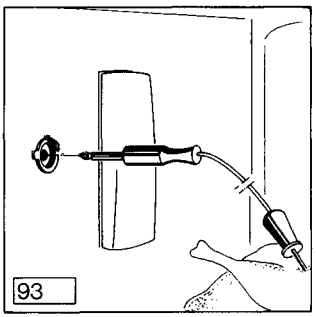
OBS! Det må kun brukes den vedlagte temperaturføleren! Skulle denne måtte skiftes ut, må det kun kjøpes en original AEG reservedel!

Innkobling

1. Skyv spissen av kjøttermometeret helst helt inn i kjøttet slik at spissen befinner seg i midten av kjøttet. Sett så kjøttet inn i stekeovnen.



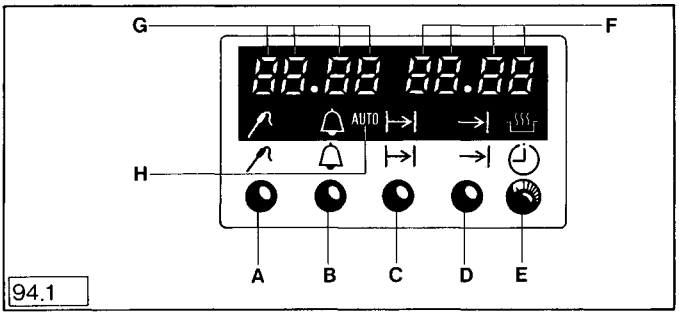
2. Støpselet på kjøttermometeret settes inn i stikkontakten på stekeovnen min.



3. I anviservinduet H på elektronikkuret mitt vises som grunninnstilling en temperatur på 60 °C, som du kan variere oppover eller nedover.

*BFT1-4 3/93 N

4. På elektronikkuret mitt trykker du tasten A [↗], holder den nede og innstiller samtidig den ønskede kjøttemperaturen med dreieknapp E [⏻] / [AUTO]. For eksempel 85 °C, tallet vises i venstre anviservindu H på mitt elektronikkur så lenge du trykker tast A [↗]. I min anviser H vises 30 °C.



5. Etterpå dreier du bryteren min for stekeovnsfunksjon og stekeovnstemperaturbryteren på ønsket oppvarmingssystem hhv. temperatur i samsvar med vedlagt tabell (Tabell steking, infrathermgrilling; steketider/innskyvningshøyder).

Dette bør du også vite

I anviservindu H viser mitt elektronikkur deg den momentane kjøttemperaturen i °C.
Til kontroll av den innstilte kjøttemperaturen trykker du min tast A [↗] på elektronikkuret mitt.

Utkobling

Etter at den innstilte kjøttemperaturen er nådd, lyder et signal i ca 2 minutter og min anviser H blinker. For å slå av signaltonen trykker du tast A [↗].
Stekeovnsoppvarmingen og -belysningen min kobler seg nå ut av seg selv. Anviser H slokner etter at kjøttermometeret er trukket ut av stikkontakten i stekeovnen min.
Sett så stekeovnsfunksjons- hhv. stekeovnstemperaturbryteren i avstilling hhv. på 0.

Tabell kjøttkjernetemperaturer for kjøttermometeret

Kjøttype	Kjøttkjerne-temperatur-innstilling
Oksekjøtt	
Grytestek (surstek)	90-95 °C
Roastbeef eller filetstek	
rød inni (english)	45-50 °C
rosa inni (medium)	60-65 °C
gjennomstekt	75-80 °C
Svinekjøtt	
Svineskulder og skinke	
Nakke	80-85 °C
Kotelettstykke (rygg)	75-80 °C
Kjøttdeig	75-80 °C
Kalvekjøtt	
Kalvestek	75-80 °C
Kalveknoke	85-90 °C
Får/lamm	
Fårelår	80-85 °C
Fårerygg	80-85 °C
Lammestek/lammelår	75-80 °C
Vilt	
Harerygg	
Harelår	70-75 °C
1 hel hare	70-75 °C
Rådyrrygg eller hjorterygg	70-75 °C
Rådyrlår eller hjortelår	70-75 °C
Fjærkre	
Kylling	80-85 °C
Høne	80-85 °C
And	80-85 °C
Gås	85-90 °C
Kalkun	80-85 °C

BFT3 3/90 N

Baking – med over-/ undervarme

- Bakeformer:
  Du kan bake kaker enten i bakeformer eller på bakebrett. Det er svært viktig hvilket material bakeformene er laget av.

  De viktigste forskjellene:
  1. Svartblikkformer, kunststoffbelagte og forgylte former er best, fordi de opptar og avgir varmen hurtig til deigen. Det betyr for deg: kortere baketider, mindre strømforbruk.
  2. Fortinnede former reflekterer varmen, d.v.s. de avviser varmen. Kaker som bakes i slike former blir ikke så pent brunet og trenger lengre baketid. Du bør derfor ikke bruke fortinnede former når du baker med over- og undervarme.
- Baking på en høyde
  Sett bakverket inn på kun en høyde. Jo flatere baksten er, desto høyere bør du sette den inn i stekeovnen.
- Baketider og baketemperaturer
  I mange tilfeller er det ikke nødvendig å forvarme komfyren. Temperaturen og tider som er anbefalt i vedlagte tabell er kun omtrentelige tider, som i praksis kan avvike noe.

Baking med varmluft

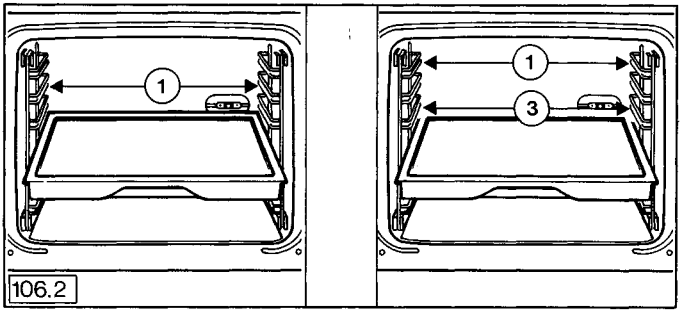
I dette oppvarmingssystemet baker jeg samtidig på flere høyder og sparer på den måten ikke bare tid men også penger. Jeg baker forskjellige kaker på samme tid, f.eks. fruktkake og mørdeigskake eller søsterkake og småkaker. Se kun til at de temperaturer som kreves for de forskjellige baksttypene stemmer noenlunde overens.
Du bør også tenke på at det oppstår mer damp når det settes inn flere bakebrett samtidig. Dette gjelder særlig for fruktkake. Ved svært fuktig frukt, f.eks. plommer, bør du derfor kun bake maksimalt to brett på samme tid.

På komfyrer med skillehylle må det kun settes inn 1 brett med fruktkake.
Hvis du baker på flere bakebrett samtidig, må du holde øye med det øvre bakebrettet og eventuelt ta det ut litt tidligere.

- Baketider og -temperaturer
  Også ved baking med varmluft er det for de fleste baksttyper ikke nødvendig å forvarme meg. Unntak ser du i den vedlagte tabellen „Baking".
  Hvis du vil bake forskjellige baksttyper samtidig bør de nødvendige temperaturer stemme overens. Baketidene kan utlignes ved å sette noe inn senere eller ta det ut tidligere. Fra begynnelsen kommer tabellen „Baking" til å være til stor hjelp.
  De temperaturer og tider som anbefales er kun omtrentlige verdier. Disse kan avvike noe i praksis.
  Ved baking av flere kaker på bakebrett eller i former må den tiden som er oppgitt i tabellen for et brett/en form forlenges med ca 10 til 20 minutter.

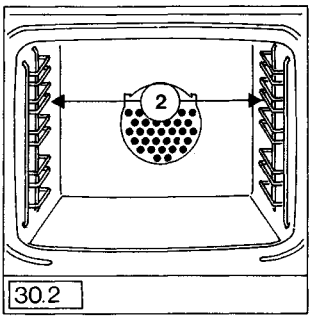
*BFK1 1/93 N – *BFK2-1 1/93 N – BHL1-2 6/92 N – BHL3 4/89 N

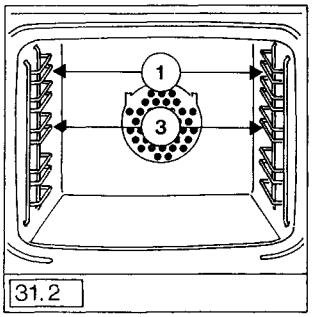
■ Baking i en hhv. flere høyder, med skillehylle.

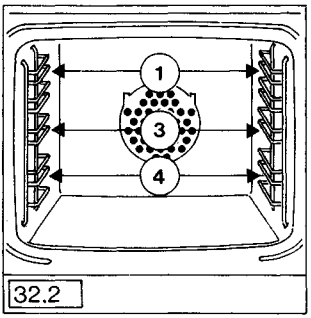


I en forminsket stekeovn kan du bake på **2 bakebrett** samtidig.

■ Baking på en hhv. flere høyder







Du kan bake på 3 bakebrett samtidig.
Ekstra bakebrett og rister kan fåes som ekstrautstyr.

VEH1-2 5/91 N – BHL5-2 4/90 N

Steking og dampkoking – oppvarmingssystem

■ Velg det gunstigste oppvarmingssystemet ut fra mine muligheter:

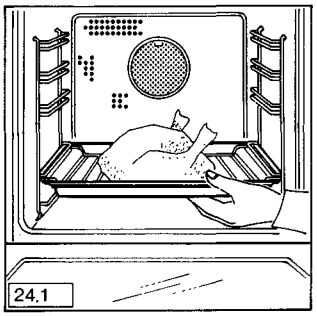
Over-/undervarme

Varmluft

Infrathermgrilling

Du ser dette på den **fete skriften** i informasjonene om innskyvningshøyde og temperatur i **vedlagt tabell.**

■ Anbefalinger
For alle oppvarmingssystemer gjelder:
Kjøtt og fisk bør kun stekes i stekeovn fra en vekt på 1 kg og oppover.
Ved bruk av fettpanner med rist må væske tilføyes hvis det er nødvendig (f.eks. ved lengre steketider), slik at fett og kjøttsaft som drypper ned ikke brenner fast.



Fettpannen kan skyves inn med risten liggende på. Slik er den lettere å håndtere. Tilbehøret er sikret mot uttrekning ved hjelp av en vippesikring.

Steke-/grilltid

■ Jo større stek du ønsker å tilberede, desto lengre må steke- eller grilltiden innstilles. Steke-/grilltiden er avhengig av type, mengde og kvalitet på kjøttet. I praksis kan den derfor avvike noe fra de oppgitte tidene i tabellene og oppskriftene.
■ For at eventuell fordampet væske bør fylles på igjen anbefaler vi deg å se etter kjøttet/fisken av og til i løpet av steketiden.
■ Etter ca. halve steketiden bør kjøtt/fjærkre vendes, så det blir jevnt brunt overalt.

BBU1-1 7/90 N – BBU2-2 7/91 N – *BBU6-2 1/93 N – *BBG1-4 1/93 N

Servise for stekeovnen

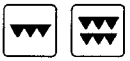
Kjøtt, fjærkre og fisk kan stekes i stekekar eller i former, samt i fettpannen. Når du bruker kar eller former settes disse ikke på bunnen av stekeovnen, men på en rist som du setter inn i 2. eller 3. høyde ovenfra, alt etter størrelsen på det som skal stekes.

Til steking anbefaler vi deg å bruke:

Retter	Stekekar-/form		Fettpanne	
	uten lokk	med lokk	uten rist	med rist
Svinestek	●			
Lammestek	●			
Fårestek	●			
Kalvestek		●		
Oksestek		●		
Kjøttdeig	●			
And, stor Gås	●			●
Svineknoker 1-2 stk. 3-4 stk.	●			●
Kylling 1-2 stk. 3-4 stk.	●		●	
Kalkun			●	
Mindre fjærkre	●			
Roastbeef	●			
Filet	●			
Vilt	●			
Fisk	●			
Dypfryst kjøtt		●		

*BGR1-3 1/93 N

Flatgrill



– Anbefalinger

Alle flate kjøtt- og fiskstykker som du også kunne steke i pannen og som ikke er tyngre enn 1 kg kan du grille slik at de blir sprø: biff, koteletter etc. Store stykker salter du like før grillingen, små like etter. Vend kjøtt-/fiskskivene etter halve grilltiden, slik at skivene blir jevnt grillet på begge sidene. Flate skiver og stykker må kun vendes én gang; større, runde stykker flere ganger.

Sett fettpannen og kombiristen sammen inn i min 2. høyde ovenfra.

Bryteren for oppvarmingssystem settes på symbol flatgrill hhv. og temperaturbryteren settes på 280 °C.

De oppgitte grilltidene er kun omtrentlige tider, da tiden særlig ved grilling er avhengig av grillvarenes type og tykkelse og den ønskede beskaffenhet.

På komfyrer med tokretsgrill bør du innstille på grillsymbol for mindre mengder og på symbol for større mengder.

Fettpannen og risten kan rengjøres lettere hvis du legger fettpannen/risten min i bløt i vann tilsatt litt oppvaskmiddel straks etter grillingen.

Forvarm stekeovnen min i 5 minutter. Grill alltid med lukket komfyrdør i den store stekeovnen. Slik reduserer du strømforbruket mitt.

Tabell flatgrill

Type/mengde	Bruks-høyde fettpanne/ rist ovenfra	Grilltid 1. side	Grilltid 2. side	Sett inn rist
Svinekotelett, svineschnitzel, kjøttkaker, kalveschnitzel, fåre- og lamkotelett	2.	8-10 min.	6- 8 min.	
Svinefilet	2.	10-12 min.	6-10 min.	
Stekt pølse	2.	8-10 min.	6- 8 min.	
Schaschlik	2.	7- 8 min.	5- 6 min.	
Oksefiletsteaks, kalvesteaks	2.	6- 7 min.	5- 6 min.	
Oksefilet, roastbeef (ca 1 kg)	2.	10-12 min.	10-12 min.	
Leverskiver	2.	3- 4 min.	2- 3 min.	
Kylling halvert (500 g hver)	3.*)	10-15 min. Innside	10-12 min. Utside	
Fiskefilet	2.	6- 7 min.	4- 5 min.	
Ørret ca 200-250 g hver	2.	4- 7 min.	3- 6 min.	
Toast	2.	2- 3 min.	2- 3 min.	
Smørbrød	2.	6- 8 min.		

***) Skillehyllen må fjernes (om den finnes)!**

– Meny-koking i stor stekeovn

- Dette er det fantastiske ved min varmluftstekeovn. Du kan lage en hel meny på en gang. Fisk, kjøtt og kake i en arbeidsrunde. Fisken smaker ikke kake og kaken smaker ikke kjøtt. Smak og lukt blandes ikke.
- De utvalgte rettene bør trenge omtrent den samme temperaturen.
- Når kjøtt stekes i en åpen form må du sette inn **fettfilteret.** Sammen med kjøtt kan man bake den type bakst (se vedlagt tabell for baking, steking og dampkoking) som trenger ca 20 °C lavere temperaturer.
  Temperatursvingninger på ca 10 °C kan utlignes med kortere hhv. lengre tilberedningstid.

Innskyvningshøyden må velges ut fra typen mat. Retter med den korteste tilberedningstiden bør settes inn oppe. Hvis det skal brukes flere former over hverandre kan rist eller fettpanne brukes til å sette karene på.

Meny-forslag:
Fylt paprika med ris
Ostekake

Servise:	Ildfaste former
Innskyvningshøyde:	Ris og ostekake 5. høyde ovenfra Fylt paprika 3. høyde ovenfra
Oppvarmingssystem:	Varmluft
Temperatur:	175-180 °C
Tilberedningstid:	ca 1 time 10 minutter Ettervarme: 5 minutter

BMK2-2 5/92 N

- Retter som er dypfryst i lave aluminiumsskåler tines spesielt hurtig opp med varmluft da aluminium er en god varmeleder. Til nedfrysing og senere opptining av kjøtt- og grønnsakretter bør det derfor benyttes lave former av aluminium. Til opptining av kjøtt og grønnsaker som ikke er bearbeidet er lukkede, ildfaste former spesielt godt egnet.
- **Innskyvningshøyde** er generelt 2. høyde ovenfra. Aluminiumsskålene eller formene kan settes i fettpannen eller på risten.

Tabell opptining

Mattype	Temperatur	Tid Time/min	
Dypfryste ferdigretter (1-4 porsjoner)	200	0.40-0.50	opptining og oppvarming til spise-temperatur
¼ langpannekake i alufolie	200	0.15-0.20	opptining
½ oste- eller eplekake i alufolie	200	0.30-0.45	
Brød ca 500 g i alufolie	200	0.15 og 0.30 etterv.	opptining
Rundstykker	200	0.15 og 0.10 etterv.	opptining
Bær, f.eks. jordbær, bringebær i lukket glassform	200	0.15 og 0.15 etterv.	opptining
Rått, dypfryst kjøtt til steking (f.eks. 1½ kg svinestek)	180-200	2.00-2.30 (alt etter kjøtttype)	opptining og steking samtidig
Dypfryst kylling ca 1000 g (dekkes med pergamentpapir)	50	1.00-1.15	opptining til steking og grilling

– Hermetisering

- Til hermetisering må det bare benyttes vanlige hermetiseringsglass med gummiring og glasslokk, altså ikke glass med skrulokk eller metallbokser. Bruk alltid friske matvarer til hermetiseringen!
  Stekeovnen rommer seks 1-1½ literglass. Sett en kopp med varmt vann i fettpannen slik at den nødvendige fuktigheten oppstår i stekeovnen.
- **Innskyvningshøyde** er 4. høyde ovenfra. Glassene må ikke berøre hverandre og bør helst ha samme mengde og innhold og være fast tillukket.
- Til **innkoblingen** dreies bryteren min for oppvarmingssystem på varmluft og bryteren for stekeovnstemperatur på 160 °C.
- **Hold øye med** innholdet ved hermetisering.
  Så snart væsken til **frukt** hhv. **sylteagurker begynner** å perle i de første glassene (etter ca 45 minutter for 1 literglass) kobler du stekeovnen ut og lar glassene stå i lukket ovn i ca 30 minutter. Ved ømfindtlig frukt, f.eks. jordbær, skal glassene stå i ca 15 minutter.
  Ved hermetisering av **grønnsaker** hhv. **kjøtt** setter du temperaturen ned på 100 °C så snart væsken i de første glassene **begynner** å perle og lar det **koke videre** i ca 60-90 minutter. Deretter slås stekeovnen av med mine to brytere, men glassene blir da stående ca 30 minutter til i lukket stekeovn.

BUE9 6/90 N

Rengjøring og pleie

Glass-keramikk-kokefelt – Generelt

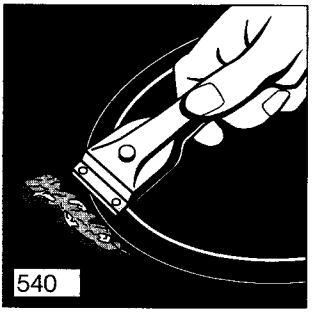
Hvis jeg har et glasskeramikk-kokefelt må du – selv om dette er særlig lett å holde rent – ta hensyn til noen regler:

Det er viktig å rengjøre kokefeltet mitt etter hver gangs bruk!

1. Bruk aldri aggressive rengjøringsmidler, slik som f.eks. grovt skurepulver hhv. gryteskrubb.
2. Rengjør alltid kokefeltet mens det ennå er lett tilsmusset. Bruk hertil en fuktig klut og litt oppvaskmiddel. Deretter gnir du kokefeltet tørt med en ren klut. Det må ikke bli liggende igjen rester av rengjøringsmiddel på overflaten.
3. Rengjør hele kokefeltet grundig en gang i uken. Benytt hertil et egnet rengjøringsmiddel (f.eks. „Sidol-Edelstahlglanz", „Stahlfix" eller „WK-Top"). Deretter vasker du hele kokefeltet grundig med rent vann og gnir det tørt med en ren klut. Pass på at det ikke ligger rester av rengjøringsmidler igjen på overflaten! Kokefeltet kan ellers ta skade.
4. **Bruk kun de anbefalte rengjøringsmidlene.**

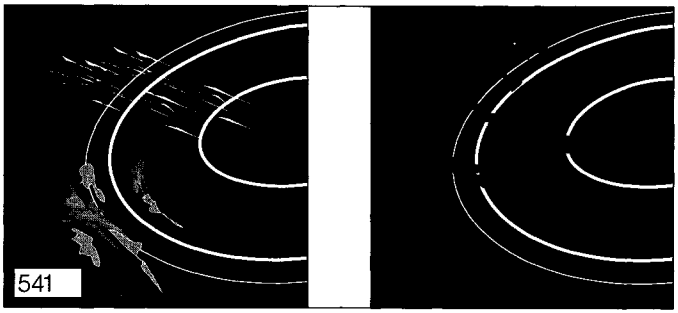
Spesielle tilsmussinger

Overkokte matrester
bløter du først med en fuktig klut og fjerner deretter smussrestene med en **glass- eller barberbladskrape. Bruk den forsiktig – fare for skade!**
Deretter rengjør du feltet slik det beskrives under punkt 3.



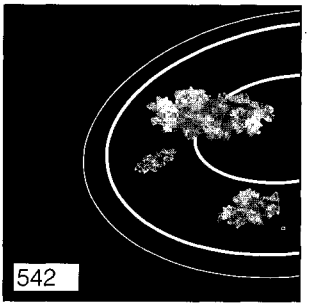
Spesielle tilsmussinger

Fastbrent sukker, smeltet kunststoff
fjerner du straks – mens det ennå er varmt – med en glasskrape. Deretter rengjør du feltet slik det er beskrevet under punkt 3.



Skader av sukker eller sukkerholdig mat kan du unngå hvis du regelmessig rengjør glasskeramikk-kokeflaten med egnede rengjøringsmidler (f.eks. Collo-Profi eller Cerafix).

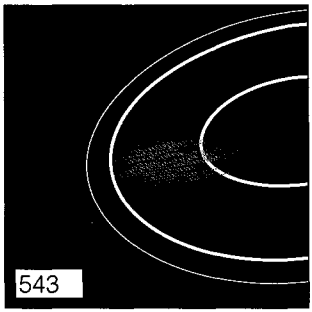
Flekker
(Kalkflekker, perlemorskimrende flekker, metallisk skimrende misfarginger (gryteslitasje) som er oppstått i løpet av matlagingen) fjerner du best før kokeflatene er helt avkjølte (ikke varme). Benytt også her egnede rengjøringsmidler (f.eks. „Sidol-Edelstahlglanz", „Stahl-Fix" eller „WK-Top"). Gå frem som beskrevet under punkt 3.



Sandkorn
Pass på at det ikke blir liggende sandkorn på kokeflaten da disse kan forårsake riper når kokekarene skyves på flaten.

RP1-1 1/92 N

Avgnidd dekor
Ved bruk av aggressive rengjøringsmidler og ripende kokekarbunner gnis dekoren av etter en viss tid og det oppstår mørke flekker.



Egnede rengjørings- og pleiemidler samt glasskrape kan fåes hos din AEG kundeservice.

Platetopp med støpejernsplater

Ekstra smussige støpejernskokeplater rengjøres med fint skuremiddel og svamp. Deretter kobler du platene på svak varme for tørking.
Ta hensyn til at disse rengjøringsmidlene ikke er egnet for kanten på støpejernsplaten som er laget av rustfritt stål, fordi de kan forårsake riper.
På grunn av termisk belastning under koking/steking kan platekanten og fordypningen av rustfritt stål farves svakt gult. Dette har fysikalske grunner. Med egnede rengjøringsmidler kan disse farve-forandringene fjernes uten problemer.

For å unngå fare for korrosjon mellom kokeplatekanten og fordypningen må du ta hensyn til følgende:
- Legg ikke utdampende hhv. våte grytelokk på kokeplatene.
- Sett kun kokekar **med tørr bunn** på kokeplatene.
- Pass på at kokekarets bunn **alltid er større** enn diameteren på kokeplaten **(aldri mindre)**, så det ikke renner mat ut på overflaten.
- Etter rengjøring av kokestedene, oppvarmes disse en liten stund, slik at overflaten tørker.

Pass på at kokeplatedeksler eller pyntedekselet (hvis dette finnes) er tørre på innsiden når de legges på.

Til pleie av kokeplatene kan det av og til brukes litt symaskinolje (etterpå poleres det med papir) eller andre rengjørings- og pleiemidler som kan fåes kjøpt hos en AEG forhandler/serviceverksted. Bruk aldri smør, fett e.l.!

RP1-1 1/92 N – *RP2-1 1/93 N

Stekeovn

■ Vanlig rengjøring
Rengjør stekeovnen etter hver gangs bruk. Fettsprut er da lettest å fjerne. Bruk en stekeovnsspray eller et spesialmiddel for rengjøring av stekeovn ved ekstra hårdnakket smuss.

Til rengjøring av glasskeramikktaket (hvis dette finnes) kan du ved svært sterk smuss uten videre bruke stekeovnsspray eller en glasskraper.

Deretter tørkes taket av med rent vann, slik at alle rester av rengjøringsmiddel fjernes.
Bruk aldri aggressive rengjøringsmidler, som f.eks. grovt skurepulver hhv. skrapende gjenstander.
Egnede rengjørings- og pleiemidler kan fåes kjøpt hos din AEG forhandler/serviceverksted.

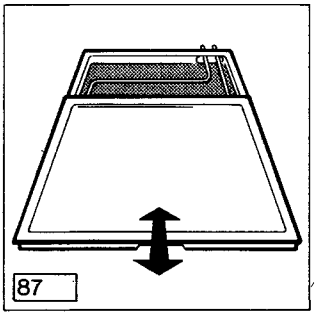
Belysning stekeovn

Du kan **belyse** stekeovnen når du rengjør den. Du dreier bare stekeovnsbryteren hhv. bryteren for oppvarmingssystem på lampestilling ☼.

■ Grundig rengjøring
Ved en grundig rengjøring kan du **ta av forskjellige deler:**

Rengjøring av min oppvarmbare skillehylle

Til rengjøringen bør min oppvarmbare skillehylle tas ut. Det øvre dekselet kan trekkes ut forover og rengjøres i oppvaskkummen.


87

OBS! Dypp eller legg aldri varmestaven min og den nedre delen av skillehyllen min i vann eller i en oppvaskmaskin!

Etter rengjøringen eller avtørkingen, fremfor alt av kontaktene på varmeelementet, setter du skillehyllen sammen igjen og skyver den inn i det dertilhørende glidesporet på stekeovnen min.

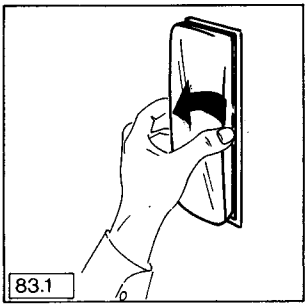
OBS! Min oppvarmbare skillehylle må kun skyves komplett inn i stekeovnen min (underdel med varmestav og deksel)!

*RP4 1/93 N – *RP11 1/93 N – RP7-3 9/90 N

Rengjøring og skift av lyspære(r)

OBS! Mine sikringer i husinstallasjonen (sikringsboksen) kobles ut (skrusikringer tas ut av innfatningen).
Til rengjøring av dekselglasset og til skifting av lyspæren **må dekselglasset på stekeovnstaket kun tas av pr. hånd!**
(Kun lyspære E14/230 V≈/40 W/300 °C varmebestandig, dråpeform.)

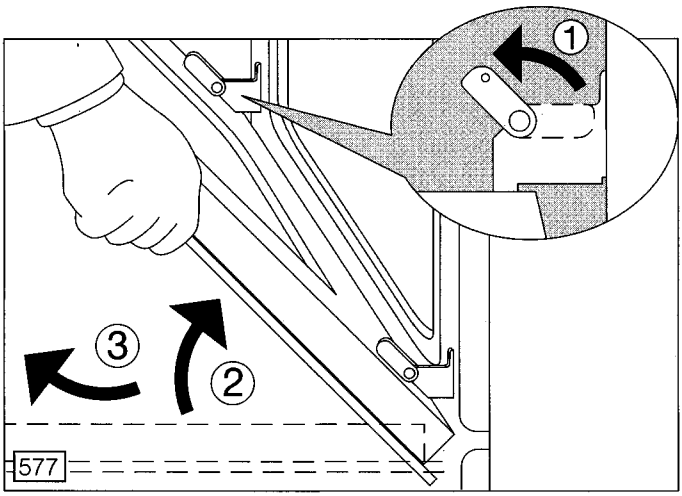
OBS! Bruk ikke verktøy!



Etter å ha skiftet ut lyspæren(e) må beskyttelsesglasset absolutt klipses inn igjen.

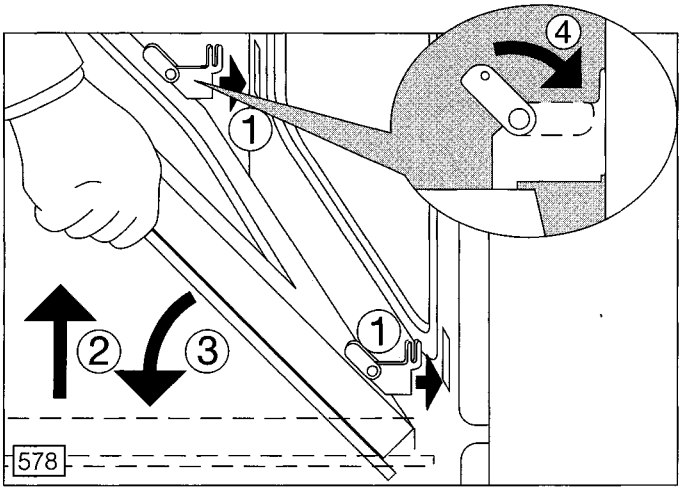
Ta av stekeovnsdøren

■ Ta av døren
1. Trekk opp klemdelen på begge dørhengslene (se bilde).
2. Løft døren litt opp i lukkeretning, trekk den ut forover **(ta tak i siden – ikke dra i håndtaket!).**



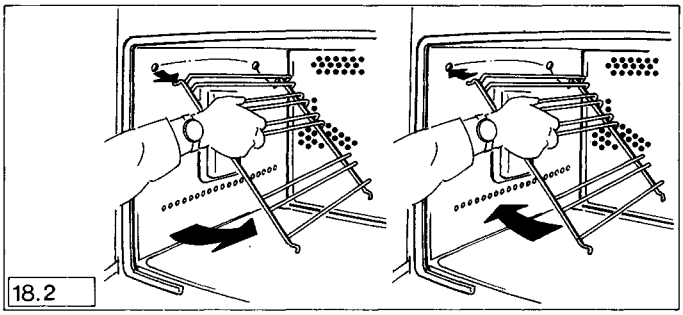
Ta av stekeovnsdøren

■ Gjeninnsetting av døren:
1. Skyv døren inn i stekeovnen med begge bøylene.
2. Slå døren nedover, drei klemdelen tilbake (se bilde).



Ta ut og sette inn innskyvningsgitter

■ Innskyvningsgitter
Ved rengjøring av stekeovnens sidevegger kan innskyvningsgitteret (se bilde) tas av.



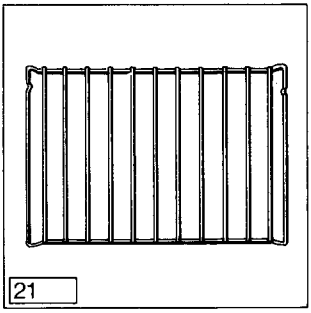
Gitteret trekkes innover i nedkant og hektes ut oppe. Monteringen utføres i motsatt rekkefølge.

Rengjøre fettfilter

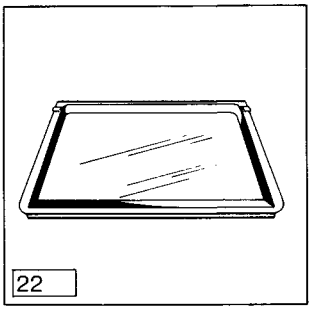
■ Fettfilter
Fettfilteret rengjøres i varmt vann med vaskemiddel for oppvaskmaskin eller med grønnsepe.

RP21 R 4/93 N - *RP14 1/93 N - RP20 2/89 N

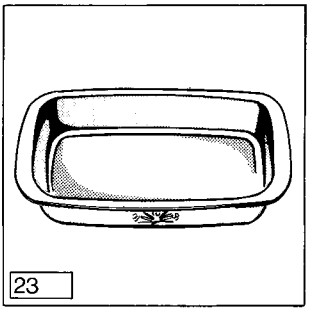
Ekstrautstyr



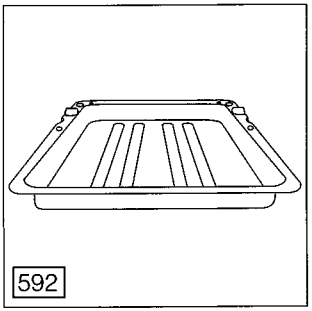
Ekstra rist for plassering
av bakeformer
E-nr.: 611 898 622



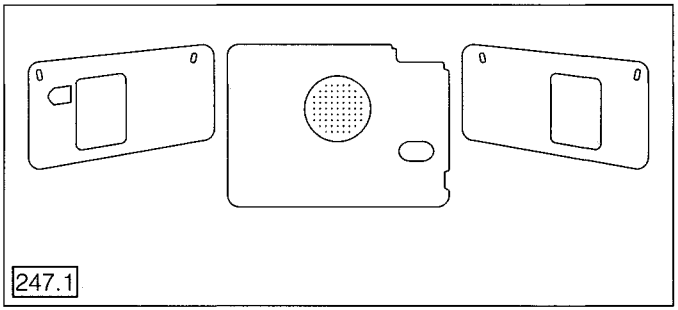
Bakebrett
E-nr.: 611 898 620



Glasskeramikk-stekefat
(til plassering på rist)
E-nr.: 611 899 660



Bake- og fettpanne-
kombinasjon
(for baking og steking)
E-nr.: 611 898 626



Katalysesett KTGV
E-nr.: 611 898 607

Hva kan det komme av, når . . .

Feil du selv kan utbedre

. . . kontrollampene ikke lyser?
. . . stekeovnen ikke blir oppvarmet?

1. kanskje du ikke har betjent alle bryterne slik du skulle eller
2. du har utløst sikringen i husinstallasjonen (sikringsboksen).
3. **OBS! Pass på at stekeovnsdøren er helt lukket!**

. . . sikringene utløses flere ganger?
Tilkall en autorisert elektriker.

. . . stekeovnsbelysningen ikke virker?
Se „Rengjøring og pleie" side 41.
Skifting av lyspære i stekeovnen er ingen garantisak.

. . . når stekeovnen ikke lar seg slå på?
Kontrollér om:
. . . **klokkeslettet** i anviseren blinker.
Hvis ja, innstill klokkeslettet på nytt.
. . . urets **signaltone** gir vedvarende signal, da trykker du tilsvarende tast til å stoppe denne.
. . . **ur-anviseren** ikke lyser, men kontrollampene lyser?
. . . **uriktig angivelse** i anviseren min?
. . . **steketid og sluttid** ikke kan inntastes!
Dette beror enten på betjeningsfeil på klokken min eller et kortvarig strømbrudd.
Ta da ut komfyrens sikringer eller koble ut sikringsautomaten, **vent så i et halvt minutt** og skru/koble sikringene inn igjen. Deretter innstiller du klokkeslettet i elektronikkuret mitt på nytt.

. . . funksjonsanviserne til induksjonsautomatikk-kokestedene blinker?

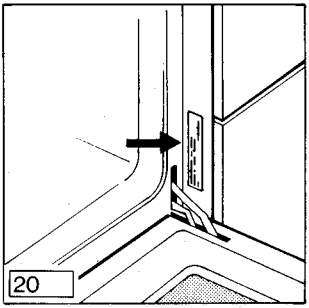
. . . det høres en intervall- eller permanent tone?
. . . se sikkerhetsinformasjoner for brukeren – induksjons-kokesteder.

Hvis du likevel tilkaller service for en av de informasjoner som er oppført her eller på grunn av gal betjening, så er slike besøk heller ikke i garantitiden gratis.
AEG elektroapparater tilsvarer de gyldige sikkerhetsbestemmelser. Elektriske apparater skal kun repareres av elektrofagfolk, da usakkyndige reparasjoner ellers kan føre til fare for brukeren.

*WTW1-1 1/93 N – *WTW2 1/93 N – WTW3-1 7/90 N – WTW4-2 11/90 N – *WTW10 1/93 N

Service

Dersom du ikke finner råd for en feil i bruksanvisningen, vennligst henvend deg til nærmeste AEG serviceavdeling.
Vennligst oppgi til serviceavdelingen de to bokstavene og de 12 siffrene som du finner på typeskiltet.



Ved å oppgi disse nummerne blir det mulig å finne frem evt. nødvendige deler for service, slik at apparatet kan repareres ved første servicebesøk. Det kan spare deg for ytterligere service-besøk og kostnader.
For at du skal ha nummerne parat, anbefaler vi at du skriver dem opp her.

KD 611 . . . . . - . . . /

AEG

AUS
ERFAHRUNG
GUT

AEG Hausgeräte AG
Postfach 1036
D-90327 Nürnberg

© Copyright by AEG

H 260 223 447 – 06940.5/02 –